

DAFTAR PUSTAKA

- Alif, M. D. 2008. Pola Pewarisan Beberapa Pola Karakter Kualitatif dan Kuantitatif Pada Cabai (*Capsicum annum* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Antarlina, S. S. 2009. Identifikasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-Buahan Lokal Kalimantan. *Jurnal Buletin Plasma Nutfah*, 15 (2): 80-90
- Aurore, G., B. Parfait, and L. Fahrasmane. 2009. Bananas, raw materials for making processed food products. *Journal Trends in Food Science and Technology*, 20 (2): 78-91
- Badan Agribisnis Departemen Pertanian. 1999. Kelayakan Investasi Agribisnis I: Pisang, Durian, Jeruk, Alpukat. Kanisius. Jakarta. 78 hal.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2012. Produksi Buah-buahan Menurut Provinsi (Ton) 2012. <http://www.bps.go.id>. Diakses 26 Maret 2013.
- Berlis, R. 2012. Rancang Bangun Sistem informasi Tanaman Hortikultura: Tanaman Pisang. Program Studi Manajemen dan Bisnis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Candra, I. 2003. Pengaruh Jenis Pisang dan Jenis Gula Terhadap Mutu Madu Buah Pisang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Damayanti, F. 2007. Analisis Jumlah Kromosom dan Anatomi Stomata Pada Beberapa Plasma Nutfah Pisang (*Musa* sp.) Asal Kalimantan Timur. *Jurnal Biologi FMIPA*, 4 (2): 53-61
- Departemen Pertanian. 2004. Pusat Data dan Informasi Pertanian Tahun 2004. Jakarta.
- Diennazola, R. 2008. Pengaruh Sekat Dalam Kemasan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Dumadi, S. R. 2001. Penggunaan Kombinasi Adsorban Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pisang Cavendish. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12 (1): 13-20
- Fauzia, K., M. Lutfi, dan L. C. Hawa. 2013. Penentuan Tingkat Kerusakan Buah Alpukat Pada Posisi Pengangkutan Dengan Simulasi Getaran Yang Berbeda. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1 (1): 50-54

- Fransiska, A., R. Hartanto, B. Lanya, dan Tamrin. 2013. Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2 (1): 1-6
- Hanafiah, K. A. 2004. Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 58 hal
- Hanum, F., M. A. Tarigan, dan I. M. D. Kaban. 2012. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2 (1): 49-53
- Harris, R. S., and E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah: S Achmadi. ITB-press, Bandung.
- INIBAP. 2001. *Banana Diversity*. International Network for the Improvement of Banana and Plantain. Press
- Javed, M. A., M. Chai, and R. Y. Othman. 2001. Characterization of Malaysian Wild Bananas Based on Anthocyanins Biotropia, 16 : 28-38
- Julianti, E. 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 2 (1): 14-20
- Kader, A. A. 1992. Methods of Gas Mixing, Sampling, and Analysis: in Post-Harvest Technology of Horticultural Crops. University of California.
- Maryayah, P. S. Citreksoko, dan R. Harahap. 2011. Pengaruh Umur Panen dan Tingkat Kemasakan Terhadap Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Pisang Tanduk. *Jurnal Buletin Agronomi*, 17 (1): 55-65
- Matto, A. K., Murata, E. B. Pantastico, K. Chachin, C. T. Phan. 1993. Perubahan-Perubahan Kimiawi Selama Pematangan dan Penuaan. Dalam E. B. Pantastico (Ed). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan: Kamariyani. Gadjah Mada University. Press. Yogyakarta.
- Mudita, I. W. 2012. Mengenal Morfologi Tanaman dan Sistem Pembarian Skor Simmons–Shepperd untuk Menentukan Berbagai Kultivar Pisang Turunan *Musa acuminata* dan *Musa balbisiana*. <http://www.perlintanfpertaundana.weebly.com>. Diakses 27 maret 2013.
- Muyasaroh, S. 2007. Pengaruh Cara dan Lama Pemeraman Terhadap Kadar Gula Reduksi dan Kandungan Vitamin C Pada Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Kultivar Ambon Kuning. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Malang. Malang.

- Mwithiga, G., M. I. Mukolwe, D. Shitanda, P.N. Karanja. 2007. Evaluation of The Effect of Rifening on The Sensory Quality and Properties of Tamarillo (*Cypomandra betaceae*) fruits. *Journal of Food*, 79 (1): 117-23
- Nakasone, H. Y. and R. E. Paull. 1998. Tropical Fruits. Centre for Agriculture and Bioscience (CAB) International. London. 400 p.
- Nasir, M. 2001. Keragaman Genetik Tanaman Pengantar Pemuliaan Tanaman. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Nasution, I. S., Yusmanizar, dan K. Melianda. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edible (*Edible Coating*), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (*Ananas comosus* Merr.) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4 (2): 21-26
- Ningrum, D. A. 2013. Pengaruh Lama Waktu Pemeraman Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca* L. Var Sapiantum) Menggunakan CaC_2 (Batu Karbit) Terhadap Kadar Karbohidrat dan Vitamin C. *Skripsi*. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IKIP PGRI Semarang.
- Ningsih, D. R. 2011. Pengaruh Pemeraman Pada Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) Terhadap Kandungan Gula dan Kadar Air. *Skripsi*. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IKIP PGRI Semarang.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Lapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah nenas (*Ananas comosus* L. Merr). *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4 (3): 1-8
- Opara, L. U. 2007. Bruise Suceptibilities of Gala Apples as Affected by Orchard Management Practices and Harvest Date. *Postharvest Biology and Technology*, 43: 47-54
- Panitia Teknis 65:03 Pertanian. 2009. Standar Nasional Indonesia: Pisang. Badan Standardisasi Nasional - BSN. Jakarta.
- Pantastico, E. R. B. 1993. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Trofika dan Subtropika. Terjemahan Kamariyani. UGM-Press, Yogyakarta.

- Paramita, O. 2010. Pengaruh Memar Terhadap Perubahan Pola Respirasi Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Var Gedong Gincu Pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 2 (1): 29-38
- Pertiwi, M. F. D dan W. H. Susanto. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 82-90
- Prabawati, S., Suyanti, dan D. A., Setyabudi. 2008. Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan pertanian.
- Prihatman, K. 2000. Pisang (*Musa* spp.). BPP Teknologi. Jakarta. 13 p.
- Purwoko, B. S. dan K. Suryana. 2000. Efek Suhu Simpan dan Pelapis Terhadap Perubahan Kualitas Buah Pisang Cavendish. *Jurnal Buletin Agronomi*, 28 (37): 77-84
- Rabani, B. 2009. Aplikasi Teknik Topping Pada Perbanyakan Benih Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Dari Benih Anakan dan Kultur Jaringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Robinson, R. W. and D. S. Decker Walkers. 1999. Cucurbits. CAB international. New York. USA. p 225
- Rohmana. 2000. Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh Dalam Penanganan Pasca Panen Pisang Cavendish (*Musa cavendishii* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Roiyana, M., M. Izzati, dan E. Prihastanti. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 20 (2): 40-50
- Rozyandra, C. 2004. Analisis Keanekaragaman Pisang (*Musa* spp.) Asal Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. 1999. *Usaha Tani Pisang* . Kanisius. Yogyakarta
- Samson, J. A. 1986. Tropical Fruits. Second edition. Longman Group. London. 336 p.
- Santoso, B.B. dan B.S. Purwoko. 1995. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura. Indonesia Australia Eastern Universities Project. 187 hal.

- Santoso, B.B. dan B.S. Purwoko. 2011. Kematangan Produk dan Indeks Panen. Jurusan Budidaya Fakultas Pertanian UNRAM. 23 hal.
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 1999. *Pisang; Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 126 p.
- Siagian, H. F. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Siddiqah, M. 2002. Biodiversitas dan Hubungan Kekerabatan Berdasarkan Karakter Morfologi Berbagai Plasma Nutfah Pisang. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sinay, H. 2008. Kontrol Pemasakan Buah Tomat Menggunakan RNA Antisense. UGM Press. Yogyakarta.
- Suhartanto, M. R., Sobir, H. Harti, dan M.A. Nasution. 2009. Pengembangan Pisang Sebagai Penopang Ketahanan Pangan Nasional. Prosiding Seminar Hasil – Hasil Penelitian IPB : 601-608
- Sumadi, B. Sugiharto, dan Suyanto. 2004. Metabolisma Sukrosa Pada Proses Pemasakan Buah Pisang Yang Diperlakukan Pada Suhu Berbeda. *Jurnal Biologi FMIPA*, 5 (1): 21-26
- Swennen, R. and R. Ortiz. 1997. Morphology and growth of plantain and banana. IITA Research Guide 66. Training Program, International Institute of Tropical Agriculture (IITA), Ibadan, Nigeria. 32 p.
- Syafutri, M. I, F. Pratama, dan D. Saputra. 2006. Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17 (1): 1-11
- Syahrumsyah, H., W. Murdianto, dan N. Pramanti. 2010. Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nenas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Terhadap Mutu Selai Nenas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6 (1): 34-40
- Tjitrosoepomo, G. 2001. *Morfologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 266 hal.
- Tuhuloula, A., L. Budiarti, dan E. N. Fitriana. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 2 (1): 21-27

- Uganda National Council for Science and Technology (UNCST) and Program for Biosafety Systems (PBS). 2007. The Bananas and Plantains. US Agency for International Development (USAID). 19 p.
- Utami, S., J. Widiyanto, dan Kristianita. 2012. Pengaruh Cara dan Lama Pemeraman Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal FMIPA Biologi*, 1(2): 1-6
- Waluyo, S. B. 1990. Pengkajian Dampak Getaran Mekanik Pengangkutan Truk Terhadap Jeruk Dalam Kemasan. *Tesis*. Fakultas Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Warji, Suroso, dan R. Hasbullah. 2007. Validasi Persamaan Batas Kerusakan Mangga Arumanis Berdasarkan Zero Moment Power. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 12 (2): 53-59
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan D. Novalina. 2010. Pengaruh Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Pisang (*Musa paradisiaca* L.) cv Muli dan Cavendish. Seminar Nasional Sains dan Teknologi III. Universitas Lampung. Lampung.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan I. Maretha. 2012. Pengaruh Penambahan Indole Acetic Acid (IAA) Pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Crystal. *Jurnal Agrotropika*, 17 (1): 14-18
- Wiwaha, D. A. 2007. Analisis Pengendalian Pasokan Pisang Cavendish Berdasarkan Hasil Ramalan Penjualan *Time Series* Terbaik Untuk Wilayah Pemasaran JABOTABEK Pada PT. Sewu Segar Nusantara. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yassin, T., R. Hartanto, A. Haryanto, dan Tamrin. 2013. Pengaruh Komposisi Gas Terhadap Laju Respirasi Pisang Janten Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2 (3): 147-160
- Yulianty, B. Irawan, Rummyati, dan M. L. Lande. 2011. Karakterisasi dan Potensi Pisang (*Musa* spp.). Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-IV Hotel Marcopolo 29-30 November 2011. Bandar Lampung: 546-551
- Zahroh, F. A. 2008. Pengaruh Penggunaan Daun Albisia (*Albizzia falcata*) dan Lama Pemeraman Pisang Kepok Terhadap Kandungan Vitamin C. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.